

Le Soir

ENTRÉES

Œuf parfait aux chanterelles

Guanciale, chips de pain, parmesan, crème à l'huile de truffe et lamelles de truffe

19.50€

Tartare de deux viandes

Bœuf et magret, graines de sésame, huile de noix, sauce soja sucrée-salée

25€

Saint-Jacques poêlées (sans corail)

Fondue de poireaux, jus de viande à la truffe, lamelles de truffe

26€

Assiette du montagnard

Salade verte, tourtons, ravioles du Champsaur, charcuteries et fromages régionaux

26€

Sélection de fromages

Fromages régionaux et de saison

19.50€

Supplément lamelles de truffe

8 €/g

PLATS

Filet de cerf

Mousseline de panais, chou rouge à la cardamome, jus de viande aux myrtilles

34€

Filet de truite rôti

Riz aux amandes, salade de fenouil, émulsion de gingembre

29€

Carré d'agneau en croûte d'herbes

Gratin dauphinois, jus d'agneau, légumes glacés

36€

Riz aux champignons

tempura de carottes à la farine de sarrasin (sans lactose et sans gluten)

24€

Poitrine de porc basse température

(18 h de cuisson)
Frites de polenta, légumes glacés, sauce moutarde à l'ancienne

32€

Pâtes aux gambas poêlées

Jus de citron monté au beurre et persillade

26€

Frites maison à la truffe

10€

DESSERTS

Delizia al caffè

Biscuit sans gluten au cacao
crèmeux chocolat au lait et Baileys,
mousse gourmande à l'amaretto
crème glacée au café macchiato

15€

Mousse au chocolat

à partager à deux

Croustillante et relevée d'une
pointe de fleur de sel,
servie avec
une crème glacée maison.

24€

Vacherin à la poire

Poire fraîche et fève de tonka
chantilly vanillée et meringue
accompagnées
d'un sorbet plein fruit à la poire

15€

Glaces et Sorbets Maison

4€ la boule

VÉGÉTARIEN

VEGAN

SANS GLUTEN

SANS LACTOSE

Les Spécialités

✓ NOS FONDUE AUX FROMAGES DES HAUTES-ALPES

**Fondue 3 fromages
aux morilles**
38 €/personne

**Fondue 3 fromages
à l'ail des ours**
34 €/personne

Fondue 3 fromages
32 €/personne

Tomme du Champsaur, Taillon et Lou Pastre (Fromages au lait cru des Hautes-Alpes)
Servies avec salade verte

Supplément charcuteries et pommes de terre
8€/personne

Supplément lamelles de truffe
8 €/g

RACLETTE

Fromage au lait cru des Hautes-Alpes

Classique ✓ ✎ 34€
Pommes de terre, salade verte
et charcuteries

Royale ✎ 44€
Charcuterie,
poulet, bœuf et magret
pommes de terre, salade verte

min deux personnes
prix par personne - réservation conseillée

TARTICHEVRE ✓ ✎

Pommes de terre,
oignons et fromage de chevre
Servie avec salade verte
22€

CROZIFLETTE

Crozets de Savoie, lard paysan,
oignons et fromage Reblochon
Servie avec salade verte
24€

TARTIBRICK ✎

Feuille de brick,
pommes de terre, lard paysan,
oignons et fromage Reblochon
Servie avec salade verte
23€

Pour les Enfants

Croziflette

Croque-montagnard

Cuisse de poulet rôtie

avec pommes de terre ou légumes

Filet de poisson pané

servie avec riz ou légumes

Pâtes du moment

Fromage Blanc

Mousse au Chocolat

Salade de fruits frais

Glace et sorbets maison

Plat et dessert

21 €

